Dr. Oetker France

Petits choux crémeux citron-myrtilles

env. 16 pièces Facile Jusqu'à 40 Min.

Matériel

1 plaque de cuisson

Pour la pâte à choux:

1 sachet de Ma Pâte à Choux ancel

Pour fourrer :

125 ml de jus de citron
75 ml d' eau
125 gr. de sucre
30 gr. de fécule de maïs
400 ml de crème fraîche liquide
3 feuilles de Ma Gélatine ancel
2 c. à s. de confiture de myrtilles

Pour la décoration:

2 c. à c. de confiture de myrtilles

1 Préparation du fourrage :

Mélangez le jus de citron et l'eau. Mélangez la fécule et le sucre et délayez en ajoutant un peu d'eau, remuez-bien.

2 Portez le jus de citron à ébullition dans une petite casserole. Ajoutez le mélange fécule-sucre et laissez frémir env. 1 min. Versez cette préparation dans un bol et laissez refroidir. Réservez.

3 Tapissez une plaque de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique: 180°C
Four à chaleur tournante: 160°C

4 Préparez la pâte à choux ancel selon le mode d'emploi.

5 A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, dressez 16 tas de pâte sur la plaque. Placez au four et faites cuire :

Positionnement de la grille: Bas
Temps de cuisson : env. 20 - 25 Min.

6 Au terme de la cuisson, éteignez le four et laissez reposer les choux pendant 10 min. dans le four fermé.

7 Laissez ensuite refroidir les choux sur une grille, puis coupez un chapeau dans chaque chou à l'aide de ciseaux ou d'un couteau.

8 Montez la crème liquide en chantilly. Préparez la gélatine selon le mode d'emploi, égouttez-la puis incorporez-la à la chantilly.

9 Lissez la crème au citron en la remuant. Ajoutez la moitié de la chantilly et mélangez bien. Versez la crème au citron dans une poche à douille puis garnissez les choux.

10 Mélangez la confiture de myrtille à l'autre moitié de crème chantilly. Garnissez les chapeaux des choux puis superposez sur la crème au citron.

11 Décoration :

Surmontez d'un peu de confiture de myrtilles. Placez au frais jusqu'au moment de déguster.